



## „Erster Karlsruher Bauernmarkt bei „Ausgeschlachtet!“, 11. Mai 2025

### Der Tag der offenen Tür im Alten Schlachthof - Kultur und gute Lebensmittel wachsen in Karlsruhe zusammen



Ausblick



11. Mai **WOCHENMARKT** zum „Tag der offenen Tür“  
vor dem Tollhaus

- Mit **KA.Wert** und allen ErzeugerInnen der Umgebung
- Mit Aussicht auf monatliche Wiederholung (freitags)

Sandra Schmitt

KA  
WERT

Anfangen hat alles mit der Vorbesprechung zur „Ersten BioRegio Karlsruhe“, unserem Forum im Tollhaus. Britta Velhagen, die in der Tollhaus-Leitung die Nachhaltigkeitsfahne hochhält, hat die Idee eines naturnahen, handwerklichen Lebensmittel-Marktes in den Raum gestellt. Tatsächlich gibt es in der Karlsruher Oststadt noch keinen abwechslungsreichen Wochenmarkt, der die Schätze unserer Region anbietet.

Karlsruhe ist in manchen Stadtvierteln seit Jahren auf der Suche nach einem angepassten **Wochenmarkt-Konzept**. Die Märkte auf dem Gutenberg- und Stephansplatz sind gut etabliert, die anderen Märkte sind kleiner und unattraktiver. Auf dem Marktplatz vor dem Rathaus wurde ein Abendmarkt ins Leben gerufen, der nach Corona nicht mehr richtig ins

Laufen kam und jetzt eingestampft wurde. Die Schwächen des Marktplatzes ohne Beschattung, Begrünung, Parkplätze für die Beschicker und zu starker Hitze im Sommerhalbjahr lassen einen Wochenmarkt, wie er in einem weiteren Erlebnisraum-Konzept 2024 erarbeitet wurde, nicht zu ([https://web6.karlsruhe.de/Stadtentwicklung/PDF/City-Transformation/Erlebnisraumkonzept\\_Marktplatz\\_Karlsruhe\\_2024.pdf](https://web6.karlsruhe.de/Stadtentwicklung/PDF/City-Transformation/Erlebnisraumkonzept_Marktplatz_Karlsruhe_2024.pdf)). Das 2019 fertiggestellte „Gutachten zur Zukunftsfähigkeit der Karlsruher City als Einzelhandelsstandort 2030“ stellte als Defizit eine fehlende Markthalle oder einen fehlenden zentralen Wochenmarkt mit Destinationscharakter fest (<https://beteiligung.karlsruhe.de/content/bbv/de-tails/49?tab=2>). Leider wurde bislang nichts dergleichen umgesetzt. Eine schwierige Ausgangssituation, um die **Direktvermarktung** für unsere landwirtschaftlichen und Lebensmittel-verarbeitenden Bio-Betriebe anzukurbeln.

Wie sieht es mit **BioRegio-Einkaufsmöglichkeiten in der Oststadt** aus? Der Bedarf an Nahversorgung mit Bio-Lebensmitteln ist durch Discounter und Supermärkte im Osten der Stadt sehr gut gedeckt, wirklich regionales ist in den Discountern und Supermärkten allerdings schwer zu finden. Bürgerinnen und Bürger, die **Wert auf Frische und Regionalität** legen haben es schwer mit kurzen Wegen Lebensmittel in der Nähe zu finden. Für haltbare regionale Lebensmittel hat sich deshalb die Unverpackt-Foodcoop Karlsruhe e.V. gegründet. Für frische bioregionale Lebensmittel gibt es keine Einkaufsoption.

2020 hat sich der „Ausschuss für öffentliche Einrichtungen“ von Karlsruhe den Märkten und Schaustellern gewidmet. Es hat sich gezeigt, dass die Akzeptanz von Wochenmärkten in der Breite zunimmt, die Besuchsfrequenz jedoch abnimmt. **Die Händler wünschen sich Parkplätze, Sortimentsvielfalt und Ambiente** auf einem Markt, Aktionen wie „Frühstück“ und „Probiertage“ würden einen Markt attraktiver machen (<https://meinka.de/attraktivitaet-steigern-neue-wochenmarkt-angebote-in-planung/>, 11.8.2020). Diesem Wunsch konnte auf den bisherigen Wochenmarkt-Standorten im Osten nicht nachgekommen werden.

Mit diesem Manko und dem Bedürfnis für unsere wunderbaren Lebensmittel-erzeugenden Betriebe in der Region eine Möglichkeit der Direktvermarktung zu schaffen hat KA.Wert den „Bauernmarkt“ umgesetzt.

#### Pluspunkte eines Bauernmarktes:

- Schaffung eines lebendigen Platzes zur Kommunikation und für soziale Integration im Herzen des Schlachthofgeländes
- Angebot einer zusätzlichen Direktvermarktungsmöglichkeit für die regionalen Bio-Betriebe
- Angebot von nachhaltig regionalen Lebensmitteln für die Kulturschaffenden auf dem Gelände und das ganze Stadtviertel zur Sicherung der wohnortnahen Versorgung
- Ein Ort für unsere Ess-Kultur mit Aktionen rund um gesunde Ernährung für Jung und Alt
- Ein Ort an dem wir uns mit Genuss und Vielfalt verwöhnen können
- Ein Food Hub für Restaurants, die kleinere Mengen benötigen und die Ware gerne vor dem Kauf sehen und riechen möchten.

Die gute **Publikumsfrequenz** am „Tag der offenen Türen“ ist garantiert, wenn das Wetter mitmacht. Der mit Bäumen beschattete Platz bietet genügend **Raum für mehrere Stände, Parkplätze, Toiletten, Strom und Wasser** und sogar eine Geschirrspülmöglichkeit ist vorhanden. Sogar Biertische konnte der Markt vom Tollhaus bekommen. Sitzmöglichkeiten gibt es bereits auf dem „Hochbeet-Gelände“ nebenan.

Um möglichst viele ErzeugerInnen zu informieren, wurden die Netzwerke von KA.Wert und der Beraterin Janine Schwinke, die Erfahrungen bei dem Start-up Yobst GmbH ([yobsti.de](http://yobsti.de)) gesammelt hat, zusammengelegt. Im Februar wurden die Einladungen mit einem Begrüßungswort vom Tollhaus verschickt und die Anmeldefrist Ende März festgelegt. Betont wurde, dass **nur Produkte aus eigener Herstellung**, unverarbeitet oder handwerklich verarbeitet, angeboten werden sollen. Produkte, die in unserer Region (Umkreis bis +/-50km) gewachsen sind und hergestellt werden, sollten am Stand besonders hervorgehoben werden. Es wurden für diesen Tag keine Standgebühren erhoben, dafür konnten allerdings keine Gerichte oder Getränke zum Verzehr verkauft werden. Verkostungen waren allerdings erwünscht.

Im Vorfeld erschien in der Tageszeitung BNN ein Artikel mit dem Titel „Alles was vor der Haustür wächst“, der auf die Veranstaltung aufmerksam machte. Der Bürgerverein Oststadt hat im „Oststadtbürger“ Ausgabe Nr. 2, April 2025 auf Seite 12 und im Newsletter 1/25 den Bauernmarkt angekündigt. Im Programmheft von „Ausgeschlachtet“ wurde auf Seite 36 ebenfalls auf den Bauernmarkt hingewiesen.

Mit der Anmeldung von 21 Ausstellenden mit einem vielfältigen Sortiment und drei Organisationen mit Info-Ständen konnten wir sehr zufrieden sein. Von Käse über Linsen, Törtchen, Öle, Apfelsaft, Lammfleisch, Aufstrichen, Kräuter, Tees, Kürbismehl bis hin zu Wein und vielem mehr konnte den BesucherInnen ein kulinarisches aber auch nachhaltiges Erlebnis geboten werden. Viele Gäste nutzten die Gelegenheit, die ProduzentInnen zu fragen, wo die Lämmer aufwachsen, welche alten Apfelsorten in dem Saft der Streuobstwiesen enthalten sind und welche Schritte es braucht, bis die Linsen wirklich auf unserem Teller landen.

Die evaluierende Umfrage an die Ausstellenden ergab bei einer Antwortquote von 33% der Befragten eine durchwegs positive Resonanz. Wenn technische Probleme, wie z.B. eine geeignetere Stromanbindung, gelöst sind und vor allem Essen und Trinken angeboten werden darf, haben einige Ausstellende Interesse an dem bereits geplanten Farm Food Festival am 3. Oktober und weiteren Bauernmärkten teilzunehmen. Wichtig ist die Klärung der Frage inwieweit der Bauernmarkt sich an die Wochenmarktsatzung der Stadt Karlsruhe halten muss, die beispielsweise den Verzehr auf 1 bis 3 Stände begrenzt. Wir planen den Bauernmarkt donnerstags oder freitags ab 15 Uhr ein Mal im Monat stattfinden zu lassen. Begleitet werden soll der Markt mit wechselnden Kulturangeboten, live-Koch-Einlagen aus Zutaten des Marktes und Verkostungsständen.

Foto-Impressionen von Jörg Schwienke ([joerg-schwienke.de](http://joerg-schwienke.de)) und Sandra Schmidt





Sandra Schmidt, Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin,  
0178 15 71 255, s.schmidt@lobin-ka.de